

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN LABU SIAM (*Sechium edule*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KOMPOSISI KIMIA, DAN SENSORIS SOSIS AYAM

Fonny Setiana Dewi
21/477353/PT/08912

INTISARI

Labu siam (*Sechium edule*) merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia dan memiliki potensi besar sebagai komunitas pangan untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Daun labu siam mengandung senyawa antioksidan alami tinggi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengevaluasi pengaruh penambahan tepung daun labu siam (*Sechium edule*) terhadap aktivitas antioksidan, komposisi kimia, dan kualitas sensoris sosis ayam. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan (0%, 0,5%, 1%, dan 1,5%) dan tiga pengulangan. Aktivitas antioksidan dan komposisi kimia dianalisis menggunakan *One-way ANOVA* dan dilanjutkan menggunakan metode *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) apabila terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun labu siam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap peningkatan aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu dan kadar serat pada sosis ayam. Nilai aktivitas antioksidan yang diperoleh dalam sosis ayam dengan penambahan tepung daun labu siam dengan konsentrasi 0%, 0,5%, 1%, dan 1,5% secara berturut-turut yaitu $52,93 \pm 0,74$, $64,21 \pm 0,67$, $77,94 \pm 0,52$, dan $79,85 \pm 0,93$. Tidak terdapat perbedaan nyata pada kadar protein dan kadar lemak antar perlakuan. Uji sensoris dengan jumlah 45 panelis dianalisis menggunakan *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan menggunakan metode *Mann-Whitney* menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) pada semua parameter (warna, aroma, tekstur, rasa, dan daya terima) dengan penurunan tingkat kesukaan panelis seiring peningkatan konsentrasi tepung. Kesimpulan hasil dari penelitian ini yaitu penambahan tepung daun labu siam pada level 1% menghasilkan sosis ayam dengan nilai aktivitas antioksidan, komposisi kimia, dan sensoris yang baik.

Kata kunci: Tepung Daun Labu Siam, Antioksidan, Komposisi Kimia, Sosis Ayam

THE EFFECT OF ADDITION OF CHAYOTE POWDER (*Sechium edule*) ON ANTIOXIDANT ACTIVITY, CHEMICAL COMPOSITION, AND SENSORY QUALITY OF CHICKEN SAUSAGE

Fonny Setiana Dewi
21/477353/PT/08912

ABSTRACT

Chayote (*Sechium edule*) is a widely found plant in Indonesia and has great potential as a food commodity to be developed into processed products. Chayote leaves contain high levels of natural antioxidant compounds. The aim of this study was to evaluate the effect of adding chayote (*Sechium edule*) leaf powder on the antioxidant activity, chemical composition, and sensory quality of chicken sausage. The experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments (0%, 0,5%, 1%, and 1,5%) and three replications. Antioxidant activity and chemical composition were analyzed using *One-way ANOVA*, followed by *Duncan's Multiple Range Test (DMRT)* if significant differences were observed. The results showed that the addition of chayote leaf powder had a significant effect ($P < 0,05$) on increasing antioxidant activity, moisture content, ash content, and fiber content. The antioxidant activity values of the sausages with the additions of chayote leaf powder at concentrations of 0%, 0,5%, 1%, and 1,5% were $52,93 \pm 0,74$, $64,21 \pm 0,67$, $77,94 \pm 0,52$, and $79,85 \pm 0,93$. There were no significant differences in protein and fat content among treatments. Sensory evaluation involving 45 panelist were analyzed using *Kruskal Wallis*, followed by *Mann-Whitney* showed a significant effect ($P < 0,05$) on all parameters (color, aroma, texture, taste, and acceptance) with a decreasing preference trend as the concentration of leaf powder increased. The conclusion of the result, the addition of 1% chayote leaf powder resulted in chicken sausage with good antioxidant activity, chemical composition, and good sensory quality.

Keywords: Chayote Leaf Powder, Antioxidant, Chemical Composition, Chicken Sausage